



# GEBACKENER HIRTENKÄSE AN TOMATENGEMÜSE, mit Kalamata-Oliven, Knoblauch-Fladenbrot und Salat



## HELLO HIRTENKÄSE

Hirtenkäse wird in der Regel aus Kuhmilch gewonnen und reift in einer Salzlake. Sein großer Vorteil: Er zerbröselst beim Garen nicht.



Hirtenkäse



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Mini-Fladenbrot



Frühlingszwiebel



Tomaten



Kalamata-Oliven  
(mit Stein)



Balsamicoreme



Rucola



türkische  
Gewürzmischung



rote Spitzpaprika

15 [20 | 20] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix**\* benötigst Du **1 [2] Auflaufform**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



## 1 HIRTENKÄSE MARINIEREN

**Hirtenkäse** in eine Auflaufform legen. **Knoblauch** abziehen, halbieren und die **Hälfte** des **Knoblauchs** in den Mixtopf geben. **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **30 g [40 g | 50 g] Olivenöl\***, **Gewürzmischung** und **Pfeffer\*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermengen. **Knoblauch-Gewürz-Öl** über den **Hirtenkäse** geben und damit marinieren. **Kalamata-Oliven** entsteinen und halbieren. **★TIPP:** Zum Entkernen der Oliven fest mit einer Tasse auf eine Olive drücken.



## 4 DÄMPFEN & BACKEN

Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in dünne Ringe schneiden und das **Brot** zubereiten. **Mini-Fladenbrot** in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl\*** darüberträufeln und mit etwas **Salz\*** bestreuen. **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken. **Brot** nach ca. 5 Min. aus dem Backofen nehmen und mit restlichem **Knoblauch** einreiben.



## 2 TOMATEN-ZWIEBEL-MIX

Weißer Teil der **Frühlingszwiebel** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** zugeben, **salzen\*** und **pfeffern\*** und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Tomaten** um den **Hirtenkäse** herum in die Auflaufform geben und **Oliven** dazwischenstecken. **Auflauf** für 20 – 25 Min. im Ofen backen, bis der **Käse** leicht gebräunt ist. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 5 SALAT FERTIGSTELLEN

Varoma abnehmen, **Paprika** und **Zwiebel** in eine große Schüssel geben, **Balsamicocreme** und **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl\*** zugeben und mischen. Erst direkt vor dem Servieren den **Rucola** unter das **Gemüse** heben und nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 3 FÜR DIE PAPRIKA

**350 g Wasser\*** in den Mixtopf geben. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in Spalten schneiden.

**Spitzpaprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

**Paprikastreifen** und **Zwiebelspalten** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen und **salzen\*** und **pfeffern\***. V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.



## 6 ANRICHTEN

**Salat** mischen. Gebackenen **Hirtenkäse**, **Knoblauchbrot** und **Salat** zum Teilen in die Mitte des Tisches stellen oder auf Tellern anrichten, mit **grünen Zwiebelringen** bestreuen und genießen.

# GUTEN APPETIT!

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse 5)	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
türkische Gewürzmischung	2 g	3 g	4 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
rote Spitzpaprika PL   NL	1	2	2
Tomaten PL   NL	3	4	6
Frühlingszwiebel DE   IT	1	1	2
Kalamata-Oliven (mit Stein)	50 g	75 g	100 g
Balsamicocreme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Rucola	50 g	75 g	100 g
Mini-Fladenbrot 1) 8)	2	3	4
Olivenöl* für Schritt 1	30 g	40 g	50 g
Wasser* für Schritt 3		350 g	
Olivenöl* für Schritt 4 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	624 kJ/149 kcal	3.632 kJ/868 kcal
Fett	6 g	34 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	17 g	98 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	7 g	42 g
Salz	1 g	7 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 8) Sesamsamen  
 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland PL: Polen NL: Niederlande ES: Spanien  
 IT: Italien

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at